



## CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE E AMBIENTE – Di3A  
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA  
VIA VALDISAVOIA, 15 – CATANIA  
AULA LUPO - ORE 16.00 – 18.00

### I° INCONTRO - RELATORE: ANDREA MARLETTA - 11 MARZO 2022

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo.  
Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Pratiche di cantina, maturazione e affinamento.  
Cenni sulla tecnica della degustazione AIS.

La terminologia AIS dell'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

**Interverrà' la Dott.ssa Rosa Palmeri:** impiego di enzimi in enologia per il miglioramento della qualità dei vini.

### II° INCONTRO – RELATORE: PIERO GIURDANELLA – 18 MARZO 2022

I VINI SPECIALI

Gli spumanti. Metodo Classico e Metodo Martinotti.

I vini passiti. Appassimento naturale e artificiale.

I vini liquorosi. Il Marsala. Il Porto. Lo Sherry. Il Madeira.

I vini aromatizzati. Dal Barolo Chinato al Vermouth.

*Scheda di degustazione: Territorio di produzione - Degustazione guidata di tre vini.*

La terminologia AIS dell'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

### III° INCONTRO – RELATORE: ORAZIO DI MARIA - 25 MARZO 2022

Enografia nazionale.

Comprendere e leggere le etichette: Igt o Igp. Docg, Doc.

Principali vitigni e vini delle regioni d'Italia.

Focus sulla Regione Sicilia.

*Scheda di degustazione: Territorio di produzione - Degustazione guidata di tre vini italiani.*

La terminologia AIS dell'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

### IV° INCONTRO – RELATORE: MARIA GRAZIA BARBAGALLO – 1 APRILE 2022

Enografia internazionale. Principali vitigni e vini del Mondo e della Francia.

Focus su Francia, America del Nord, America del Sud, Cile, Argentina, Sud Africa, Nuova Zelanda e Australia,

*Scheda di degustazione: Territorio di produzione - Degustazione guidata di tre vini del mondo*

La terminologia AIS dell'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

### V° INCONTRO – RELATORE: CAMILLO PRIVITERA - 8 APRILE 2022

Abbinamento Cibo-Vino.

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura.

Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive con alcuni alimenti.

*Degustazione guidata di tre vini con abbinamento di alcuni piatti.*

### VI ° INCONTRO - VISITA in una cantina con degustazione (data da concordare)

**Contributo: Euro 150,00 +iva**

*Verranno forniti in omaggio ai corsisti un calice da degustazione con tasca a tracolla.*

*Gli incontri saranno tenuti da Relatori dell' Associazione italiana sommelier Sicilia.*

*Per informazioni: Segreteria ODAF Catania - tel. 095-7159151 mail: [info@agronomict.it](mailto:info@agronomict.it)*